COLLEGE ALBERT CAMUS

61800 TINCHEBRAY

MENUS DU LUNDI 8 JANVIER AU 12 JANVIER 2024

	Lundi	*Mardi*	*Jeudi*	*Vendredi*
ENTREES	**Bun emmental** **Céleri rémoulade** **Salade Alaska**	**Betterave vinaigrette** **Duo de saucissons** **Soupe de légumes**	**Rillettes de thon pain nordique** **Taboulé d'hiver** **Endives mimolette**	**Duo de saucissons cornichon** **Salade betteraves et œuf dur** **Pamplemousse**
PLATS	**Paupiette de dinde à la normande** **Boudin blanc aux pommes**	**Jambon sauce madère** **Poisson en papillotes**	**Lasagnes bolognaise** **Noix de jambon au miel**	**Filet pané** **Tarte aux légumes**
ACCOMPAGNEMENTS	**Pommes en cube** **Gratin de chou fleur**	**Petits pois carottes** **Salsifis**	**Salade** **Carottes vichy**	**Céréales bio** **Poêlée de légumes**
PRODUITS LAITIERS	**Fromage à la coupe ou Yaourt nature « bio » sucré**	**Fromage à la coupe ou Yaourt nature « bio » sucré**	**Fromage à la coupe ou Yaourt nature « bio » sucré**	**Fromage à la coupe ou Yaourt nature « bio » sucré**
DESSERTS	**Entremets vanille** **Compote de pêches** **Salade de fruits** **Fruits au choix**	**Poire caramel** **Compote de poires** **Pot de crème au chocolat** **Fruits au choix**	**Chou à la crème** **Pomme au four** **Abricots au sirop** **Fruits au choix**	**Mousse au chocolat** **Fromage blanc** **Ananas frais** **Fruits au choix**

M. DESSEAUX

Chef de cuisine

Mme PELLERIN

Gestionnaire

M. MAILLARD TURCK

Principal

Menus et préparation réalisés par l'équipe de cuisine du collège (sous réserve de modifications selon les approvisionnements)

Toutes les viandes sont d'origine française